



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Ančiukų skrandukai su grietinės ir pomidorų padažu



### Gaminimas

Skrandukus išsivirkite pasūdytame vandenyje su pipirais ir lauro lapais. Virkite apie 40 - 45 min. ( skysčio truputį pasilikite ).

Keptuvėje su aliejumi ir sviestu pakepkite pjaustytus svogūnus ir sutarkuotas morkas.

Į apkeptas daržoves sudėkite išvirtus skrandukus su skysčiu ( apie 100 ml. ), grietinę ir pomidorų padažą.

Troškinį pamaišant pakepkite porą min.

Skrandukų troškinys pagamintas.

Garnyrai pasirinkau bulvių košę.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x500 g	Lapino puotos ančiukų skrandukų
2-3 vnt.	morkų
1-2 vnt.	svogūnų
2-3 v.š.	grietinės
3 v.š.	pomidorų padažo
keletos	lauro lapų
žiupsnelis	druskos, pipirų
kepimui	aliejaus ir sviesto